

Weintraube

Sorten

Es gibt weltweit über 16.000 Sorten,
bekannte Tafeltrauben sind z.B.
Sultana (grüne Beeren),
Muscat bleu (blaue Beeren).

Botanischer Name

Vitis vinifera L. ssp. *vinifera*

Pflanzenfamilie

Weinrebengewächse (Vitaceae)



Herkunft

Die Weinrebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen und wurde bereits um 3.500 v. Chr. von den Ägyptern und den Babyloniern angebaut. Auch Römer und Griechen kultivierten Weinstöcke und führten die Pflanze mit ihren Eroberungsfeldzügen in Mitteleuropa ein. Durch die unterschiedlichen Klimate wurden je nach Region verschiedene Sorten kultiviert, so dass es heutzutage eine beinahe unüberschaubare Anzahl an Sorten gibt, denen sich speziell die Rebsortenkunde (Ampelographie) widmet. Im Ökolandbau werden vor allem Sorten verwendet, die eine Teilresistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen.

Weintrauben sind durch ihre Verwendung als Tafeltrauben und auch als Grundlage der Weinherstellung von großer weltwirtschaftlicher Bedeutung. Italien produziert weltweit die meisten Weintrauben, aber auch die Produktion anderer südeuropäischer Länder wie z.B. Frankreich und Spanien ist von globaler Bedeutung.

Saison

Weinreben sind mehrjährige Pflanzen, die grünen, gelben und blauen Beeren werden in Deutschland im Herbst geerntet („gelesen“). Die meisten Weintrauben, die man bei uns im Handel erhält, stammen aus Italien.

Aufbewahrung

Weintrauben können problemlos einige Tage bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank aufbewahrt werden. Leicht matschige Beeren vorher entfernen.



Wissenswertes

Eine schöne Form der Zubereitung sind Obst-Spieße mit Weintrauben: Dafür einfach Weintrauben und weiteres Obst wie Apfel-, Melonen- und Ananasstücke oder Beeren auf einen Zahnstocher oder Schaschlikspieß stecken. Besonders wird es, wenn aus Melonenscheiben mit Hilfe von Ausstechformen Herzen oder Sterne hergestellt und mit aufgesteckt werden.

Erst seit August 2000 fallen Tafeltrauben nicht mehr unter das europäische Weinrecht, sondern gelten als Obst und dürfen auch außerhalb der definierten Weinbaugebiete angebaut werden.

Experiment mit den Kindern

Aus Weintrauben lassen sich Rosinen selber herstellen, wenn man sie lange genug trocknet: Nach dem Waschen alle Stiele sorgfältig ablösen, und die einzelnen Beeren mit Küchentuch trocken tupfen. Danach auf einem luftdurchlässigen Tablett entweder auf die sonnige Fensterbank stellen (nur im Hochsommer!) – hier dauert es einige Tage bis die Weintrauben zu Rosinen eingetrocknet sind; oder bei ca. 50 °C und leicht geöffneter Tür in den Ofen schieben – diese Methode dauert je nach Traubengröße mehrere Stunden. Hierbei sollte etwa einmal stündlich nachgesehen werden, ob aus den Trauben schon Rosinen geworden sind. Schneller und damit auch energieschonender geht es, wenn die Trauben halbiert und mit der runden Seite nach unten auf das Backblech gelegt werden, so dass die Feuchtigkeit schneller verdunsten kann.

